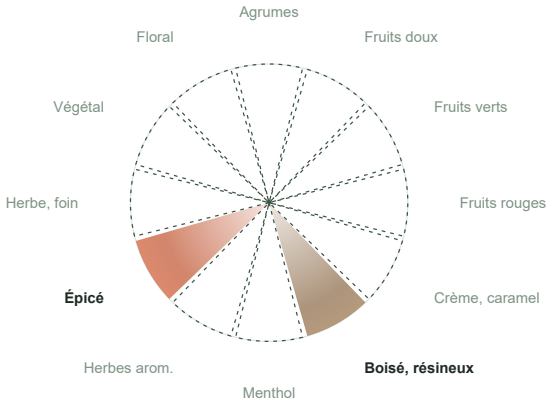
MIXTE · ROYAUME-UNI · LIBRE DE DROITS (PROTECTION ÉCHUE)

Phoenix

CODE IHGC PHX

Malgré son faible rendement, le Phoenix a un arôme et une saveur agréable. Il a été cultivé pour la première fois au Wye College en Angleterre dans le but de trouver un substitut plus résistant aux maladies pour remplacer le houblon Challenger. Le Phoenix a été sélectionné à partir du Yeoman.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	8,5 à 13,5 %
Acides bêta	3,3 à 5,5 %
Cohumulone	24 à 33 %
Huiles totales (ml/100 g)	1,2 à 3 ml/100 g
Myrcène	24 à 32 %
Humulène	25 à 32 %
Caryophyllène	8 à 11 %
Farnésène	1 à 1,4 %

Barres : plage publiée, de 0 au maximum observé dans le répertoire.

Au champ

Maturité	Mi-août à début septembre
Rendement	980 à 1 560 kg/ha
Vigueur	Faible
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Ouverte
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium, verticilliose
Sensible à	Mildiou
Conservation	Conserve 80 à 85 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	IPA, Double IPA (imperial IPA), Golden ale (ale blonde), Bitter anglaise, ESB (extra special bitter), Ale anglaise, Ale brune (brown ale), Stout
Saveurs	Epicé, pin, chocolat, mélasse
Substituts	Challenger, East Kent Golding, Northdown
Variétés proches	Flyer, Chinook, Southern Promise, Spalt, Hallertauer Taurus